



## 2015 Château Angludet

Margaux AOC

Un Cru Bourgeois con la classe di un Grand Cru Classé

### Descrizione del vino:

Per la prima volta, Benjamin Sichel ha affinato metà di questo vino in anfora. Il risultato è un'incredibile energia e finezza che mi fa venire la pelle d'oca. Che impresa!

### Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Attacco floreale al naso, con sentori di bacche rosse e una nota di tabacco dominicano. Buon corpo e grande concentrazione al palato, sostenuti da una buona acidità. Questo Angludet un po' classico ha una buona disposizione e una lunga vita davanti a sé. Sarà un ottimo accompagnamento per i pasti.

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Angludet
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0530115

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.